



## 2020 Château de Nages Rouge

Héritage, Costières de Nîmes AOP

Un excellent vin des vignobles Michel Gassier

### Description:

Cet envoûtant vin bio, issu de vieilles vignes des Côtes du Rhône méridionales, est vanté par la presse spécialisée et apprécié du public. Un vin dense et expressif. La carte de visite de Michel Gassier est synonyme de plaisir de dégustation.

### Note de dégustation:

Rouge rubis foncé. De belles notes épicées de cassis viennent agrémenter le séduisant bouquet de petits fruits noirs et rouges. Bouche d'une belle ampleur, aux arômes de fruits noirs et de sureau, avec des touches poivrées, salées et minérales du terroir. Tannins ronds et un bel équilibre jusque dans la finale juteuse. Un magnifique valeur de Nîmes.

### Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Château de Nages
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 90/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
<b>Référence:</b>	0470820

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Nages Rouge

Héritage

Costières de Nîmes AOP

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 90/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.